Целительный хлеб

ДУДИНА Елена Александровна,
генеральный директор ООО «Самарский хлеб»

Самарский хлеб

Самара, ул. Товарная, 35
Тел. +7 (846) 931 12 02
Факс +7 (846) 931 27 24

www.samara-hleb.ru

В нелёгкие девяностые годы, во времена инфляции и разрухи, группой энтузиастов было организовано небольшое производственное предприятие под гордым и амбициозным названием – «Самарский хлеб». Оно базировалось в маленьком помещении, выпускало батонные изделия, которые продавались с машин и уличных лотков.

С тех пор минуло почти два десятилетия. Каждый год стремительно менялась страна, менялись условия работы, менялась сама жизнь, а с ними происходили кардинальные изменения и на самом предприятии. Росли производственные площади, устанавливалось новое современное оборудование, расширялся ассортимент выпускаемой продукции, менялась структура сбыта.

Кризис конца тысячелетия круто изменил стратегию развития предприятия. Коллектив пришёл к выводу, что для выживания надо иметь самодостаточность, стремиться к максимальной автономности, независимости от поставщиков ингредиентов и энергоресурсов, к организации собственной инфраструктуры сбыта.

Со временем в некоторых районах города выросли павильоны фирменной розничной сети, прилавки которых заполнялись продукцией под торговой маркой «Самарский хлеб», и только сопутствующие товары имели иное происхождение. Стремление к увеличению объёма продаж подтолкнуло коллектив к освоению новых видов продукции. Был построен современный кондитерский цех, окрепло и расширилось хлебное направление. Ассортимент вырос до 50 наименований, а коллектив стал устанавливать в работе свои индивидуальные традиции хлебопечения, чтобы не затеряться среди больших и малых хлебопекарных предприятий.

За основу деятельности ООО «Самарский хлеб» были взяты следующие ключевые принципы:

- использование исключительно натуральных исходных компонентов;
- применение традиционных российских технологий, исключающих улучшители и прочие искусственные добавки;
- создание условий для привлечения к работе высококвалифицированных специалистов.

При всеобщей склонности к применению современных ускоренных технологий для оптимизации и удешевления процесса производства коллектив «Самарского хлеба» избрал иной путь развития.

Ускоренные, зачастую западные, технологии, в основном, преследуют цель произвести товар с максимально низкой себестоимостью, но привлекательным внешним видом и длительным сроком годности. Настоящие вкус и аромат, по которым мучные изделия ценились в прежние времена, отходят на второй план как малозначимые. Выгодно и просто – производить огромное количество сортов и видов, за короткий срок, при минимуме затрат, оборудования и персонала. Эта продукция, помещаемая в броскую, яркую упаковку, отправляется на прилавки магазинов, а покупатели, потребляя её, забывают «вкус детства», привыкая к «синтетическому» вкусу современной жизни. Так умирают рецепты настоящего хлеба.

Несколько лет назад специалистами «Самарского хлеба» была воссоздана технология, переданная им жительницей дальнего поселения, которая ещё до войны заведовала колхозной пекарней. Процесс сложный, занимает долгое время, однако получается хлеб, сохраняющий свежесть несколько суток, который можно есть просто так, без масла, колбасы и соуса, наслаждаясь давно забытым, неповторимым ностальгическим вкусом.

В кондитерском цехе быстро и умело, строго соблюдая технологию, трудятся первоклассные специалисты. Искусственно созданная прохлада и специально подобранное оборудование способствуют удобству в работе и помогают творить чудеса.

Здесь не встретишь наполнителей из размоченных сухофруктов, мешков с готовой творожной начинкой, брикетного фарша и яичного порошка. Сюда поступают только свежие овощи, фрукты и ягоды, настоящий творог, охлаждённые куриные грудки и отборные яйца. Эти компоненты проходят необходимую обработку и в сочетании с различными сортами теста воплощаются в десятки видов изделий на любой вкус. Но всё это изобилие объединяют «домашнее» качество и натуральные ингредиенты.

В настоящее время «Самарский хлеб» производит уже более 70 видов отборной продукции. Однако стремление к лучшему, многие годы объединяющее коллектив предприятия, не позволяет стоять на месте. Уже действует недавно разработанная программа выпуска полезной продукции – «Целительный хлеб» и несколько уникальных видов изделий поступают в продажу. Эти хлеба не только имеют необычный, неповторимый вкус, не только утоляют голод, они реально укрепляют здоровье и способствуют излечению заболеваний. Основой этих хлебов являются живые, девственные растительные продукты, не повреждённые насилием машин и механизмов. Полезные вещества не удалены, а, пройдя не снижающую их свойств обработку, остаются в хлебе, передавая нашему организму пользу, извлечённую из кладовых природы.

Однако успех предприятия не родился сам по себе. За ним кроется тяжкий и упорный труд всего коллектива. Постоянно возникающие перед ним проблемы мобилизуют людей ради общего дела. Жизнь не стоит на месте, она вносит сюрпризы, не позволяющие расслабляться ни на один день.

Всё труднее найти муку, пригодную для наших целей. Пахотные земли истощены или заброшены. Имея приемлемые показатели, мука зачастую лишена необходимых хлебопекарных свойств.

Всё меньше прирождённых хлебопёков, эта профессия в наше время не престижна. На предприятии много специалистов работают со дня его основания. Труд тяжёлый, и даже высокая оплата не всегда привлекает людей, способных вложить душу в эту профессию.

Пока предприятие на подъёме. Жители города по достоинству оценивают избранный предприятием курс. И всё-таки существуют проблемы сбыта. Продукция, которая изготавливается из специально подобранных компонентов, где технология не допускает применения различных ускорителей процесса, где сырьём для начинок к пирогам, слойкам и курникам являются свежие и натуральные продукты, где работают люди, для которых хлебопечение – любимая и достойно оплачиваемая профессия, не может иметь низкую стоимость, приемлемую для востребованности этих изделий на прилавках супермаркетов и торговых центров. Издержки производства слишком велики. Ведь гораздо проще наладить выпуск продукции, используя модную в наше время шоковую заморозку полуфабрикатов, механизировать процесс, избавившись от вкладывающего душу в каждое изделие человека, и производить «полусинтетические» буханки, при этом безвозвратно теряя свою индивидуальность среди многочисленных, но безликих собратьев.

Ситуация в хлебопекарной промышленности губернии чрезвычайно сложна. Дефицит зерна на рубеже 2012 – 2013 годов привёл к галопирующему росту цен на сырьё. Низкая покупательская способность населения не позволила предприятиям вести адекватную ценовую политику. Не все пережили эту зиму. Многие остановились.

Стагнация сохраняется и сейчас, не взирая на приличный урожай зерновых 2013 года. Заметный рост цен на энергоносители, продолжающееся снижение покупательской способности населения при высокой конкуренции с производителями дешёвого «синтетического» хлеба не дают предприятиям развиваться. Для давно назревшей замены и реконструкции основных фондов необходимы немалые средства. Долгосрочные кредиты нецелесообразны из-за высоких процентов и отсутствия стабильности в отрасли. Необходима помощь государства, однако издержки его членства в ВТО и недостаток средств для инвестирования пищевых программ, ведёт ситуацию в тупик, заставляя производителей «демпинговать» цены на продукцию при глобальном ухудшении её потребительских свойств.

Кроме экономической целесообразности, существует понятие здоровье нации. Многие страны, в частности скандинавские, много лет реально выполняют государственную программу по оздоровлению своего населения. Они не жалеют средств на помощь предприятиям для производства экологически чистой и полезной пищевой продукции. Низкая продолжительность жизни и многие болезни в этих странах уходят в прошлое, а уровень жизни и здоровье людей неизменно улучшаются.

ООО «Самарский хлеб», динамично развивающееся предприятие, неуклонно соблюдающее свои традиции, стиль и принципы при всех сложностях современной жизни, твёрдо и уверенно движется к намеченным целям, с уверенностью в завтрашнем дне и надеждой на большое будущее.